

1 Herstellung von Weizenbrot und Weizenkleingebäck

In Ihrem Betrieb gibt es verschiedene Weizenkleingebäcke (=Brötchen). Sie sollen einen Teig für Weizenkleingebäcke herstellen und durch bestimmte Arbeitsschritte die besonderen Merkmale dieser Gebäcke erzeugen.

a Nennen Sie die Fachbegriffe für die verschiedenen Weizenkleingebäcke, die auf den folgenden Abbildungen zu sehen sind.



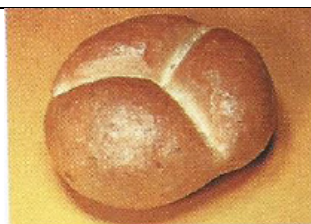
A
das Rundbrötchen



B
das doppelte Brötchen



C
das Kaiserbrötchen



D
das Sternbrötchen



E
das Baguettebrötchen



F
das Rosenbrötchen



G
die Schnitzschrippe



H
die Einschlagschrippe



I
das Käsebrötchen



J
das Drückebrötchen



K
die Mohnstange



L
das Laugenbrötchen

Tip: Bei Schwierigkeiten finden Sie Hilfefkarten auf dem Pult. Kontrollieren Sie Ihre Lösungen, sobald Sie fertig sind, mit dem Lösungsblatt.

b Tragen Sie die Zutaten für einen Brötchenteig (für Weizenkleingebäcke) in das Rezeptbuch ein.

Grundrezeptur: Brötchenteig

Menge	Zutat
1,000kg	Weizenmehl (Type 550)
0,580 l	Wasser (TA 158)
0,040 kg	Backhefe (4%)
0,035 kg	Backmittel (3,5%)
0,020 kg	Kochsalz (2%)
0,015 kg	Backmargarine (1,5%) (oder Pflanzenöl)
<hr/>	
1,690 kg Teiggewicht	



1 Sie wollen den Zuguss¹ für Ihren Brötchenteig temperieren².

Berechnen Sie die erforderliche Zugusstemperatur mit Hilfe folgender Angaben:

- Mehltemperatur: 21°C
- Teigerwärmung beim Kneten: 3°C
- Gewünschte Teigtemperatur: 25°C

$$(25 - 3) \times 2 - 21 = \underline{23 \text{ °C}}$$

2 Sie haben in Ihrem Betrieb einen Spiralkneter.

Notieren Sie die ungefähren Knetzeiten.

3 - 4 Minuten Mischen

5 - 7 Minuten Schnellgang (intensives Kneten)

¹ Zuguss: Schüttflüssigkeit für den Teig (z.B. Wasser, Vollmilch, Bier,...)

² temperieren: auf eine mäßig warme, auf den Bedarf abgestimmte Temperatur bringen

3 Am Ende der Knetzeit überprüfen Sie, ob Ihr Weizenteig ausreichend geknetet wurde. Schreiben Sie mindestens zwei Merkmale auf, an denen Sie einen gut ausgekneteten³ Weizenteig erkennen können. Schreiben Sie vollständige Sätze.

Ein fertig gekneteter Teig hat folgende Merkmale:

Der Teig hat eine glänzend-matte Oberfläche.

Der Teig befindet sich in der Mitte des Knetkessels / am Spiralarm.

Der Teig ist dehnbar und hat einen guten Zusammenhalt.

Der Teig hat eine trockene Oberfläche und klebt nicht (mehr).

³ auskneten: Der Teig wurde intensiv geknetet und ist gut entwickelt.

c Kaiserbrötchen, Baguettebrötchen und Rosenbrötchen weisen bestimmte typische Gebäckmerkmale auf, die durch spezielle Arbeitsschritte entstehen.

1 Ordnen Sie jeweils einen Arbeitsschritt einem Gebäck zu und tragen Sie diesen in die Tabelle ein:

- Ballen⁴ auf einer eingefetteten Schleifplatte rundwirken
- zwei Teiglinge übereinanderlegen und länglich rollen
- rundgewirkte Teiglinge mit dem Stüpfler (Stempel) drücken

2 Ordnen Sie die folgenden Gebäckmerkmale den Gebäcken zu und notieren Sie diese in der Tabelle ein:

- rosenblütenartiger, kräftiger Ausbund
- fünfteiliger, geschwungener Ausbund
- hoher Krustenanteil mit starker Rösche

	Arbeitsschritte	Merkmale
Kaiserbrötchen	rundgewirkte Teiglinge mit dem Stüpfler (Stempel) drücken	fünfteiliger, geschwungener Ausbund
Rosenbrötchen	Ballen auf einer eingefetteten Schleifplatte rundwirken	rosenblütenartiger, kräftiger Ausbund
Baguettebrötchen	zwei Teiglinge übereinander legen und länglich rollen	hoher Krustenanteil mit starker Rösche

3 Für die Schnellen

Schreiben Sie die Arbeitsschritte zur Herstellung von Kaiserbrötchen in vollständigen Sätzen auf.

z. B.: Als Erstes wiege ich die Zutaten nach der Grundrezeptur ab.

individuelle Lösungen

⁴ Ballen: auch Bruch oder Presse genannt. Das Ballengewicht liegt üblicherweise zwischen 1600g bis 2200g. Aus einem Ballen werden 30 Teiglinge hergestellt.